

POLITEKNIK KESEHATAN TANJUNG KARANG
JURUSAN GIZI
Tugas Akhir, Mei 2025

Neza Erisa

Gambaran Pengetahuan, Sikap, dan Perilaku Penjamah Makanan dalam Penerapan *Hygiene* Sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung Tahun 2025

xiii + 68 halaman + 6 tabel, 2 gambar 10 lampiran

ABSTRAK

Rumah sakit merupakan lembaga pelayanan kesehatan yang terstruktur dengan baik, meliputi berbagai aspek seperti layanan medis, fasilitas kedokteran permanen, perawatan yang berkelanjutan, diagnosis, dan pengobatan penyakit yang diderita pasien, yang semuanya dilakukan oleh tenaga medis profesional. Sebagai bagian dari organisasi sosial dan sistem kesehatan, rumah sakit berfungsi untuk memberikan pelayanan yang komprehensif, termasuk rawat inap, rawat jalan, dan layanan gawat darurat. Organisasi kesehatan dunia WHO (*World Health Organization*) melaporkan bahwa perkiraan beban global yang disebabkan oleh penyakit bawaan makanan (*foodborne disease*) dapat mengakibatkan 600 juta kasus keracunan dan 420.000 kematian setiap tahunnya di seluruh dunia. Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana gambaran pengetahuan, sikap, dan perilaku penjamah makanan dalam penerapan *hygiene* sanitasi di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kecamatan Pesisir Barat Lampung.

Jenis Penelitian adalah penelitian deskriptif. Populasi dalam penelitian ini adalah seluruh penjamah makanan yang berjumlah 3 orang. Penelitian ini dilakukan di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kecamatan Pesisir Barat Lampung pada bulan April tahun 2025. Data pengetahuan, dan data sikap dikumpulkan dengan angket menggunakan kuesioner sedangkan data perilaku dikumpulkan dengan cara observasi menggunakan lembar *check list*. Data dianalisis secara univariat.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *hygiene* petugas penjamah makanan di Instalasi Gizi RSUD KH. Muhammad Thohir Kabupaten Pesisir Barat Lampung memiliki hasil yang menunjukkan pengetahuan baik sebesar 66,67%, sikap baik sebesar 66,67%, Dan seluruh penjamah makanan memiliki perilaku cukup sebesar 100%. Disarankan untuk petugas penjamah makanan lebih memperhatikan penggunaan APD dan juga kebersihan saat melakukan pengolahan makanan untuk mengurangi kontaminasi.

Kata Kunci : Pengetahuan, Sikap, Perilaku, *Hygiene*, Sanitasi

Daftar Bacaan : 18 (2011-2024)

HEALTH POLYTECHNIC OF TANJUNGKARANG
NUTRITION DEPARTMENT
Final Report, Mei 2024

Neza Erisa

**Description of Knowledge, Attitudes and Behavior of Food Handlers in
Implementing Sanitation Hygiene in the Nutrition Installation of RSUD KH.
Muhammad Thohir Regency Pesisir Barat Lampung 2025**

Xiii + 68 page + 6 table, 2 picture, 10 attachmen

ABSTRACT

A hospital is a well-structured healthcare service institution that covers various aspects such as medical services, permanent medical facilities, continuous care, diagnosis, and treatment of patients' illnesses, all of which are carried out by professional medical personnel. As part of a social organization and healthcare system, hospitals serve to provide comprehensive services, including inpatient care, outpatient care, and emergency services. The World Health Organization (WHO) reports that the estimated global burden caused by foodborne diseases results in 600 million cases of food poisoning and 420,000 deaths annually worldwide. The general objective of this study is to understand the knowledge, attitudes, and behaviors of food handlers in the implementation of hygiene and sanitation at the Nutrition Installation of KH. Muhammad Thohir Regional Public Hospital (RSUD) in West Pesisir District, Lampung.

This study is descriptive in nature. The population in this research consists of all food handlers, totaling three individuals. The study was conducted at the Nutrition Installation of RSUD KH. Muhammad Thohir in West Pesisir District, Lampung, in April 2025. Knowledge and attitude data were collected through a questionnaire, while behavior data were gathered through observation using a checklist. The data were analyzed using univariate analysis.

The results of the study show that the hygiene of food handlers at the Nutrition Installation of RSUD KH. Muhammad Thohir in West Pesisir District, Lampung, demonstrated good knowledge in 66,67% of respondents, good attitudes in 66.67%, and all food handlers exhibited moderate behavior (100%). It is recommended that food handlers pay more attention to the use of personal protective equipment (PPE) and maintain cleanliness during food processing to reduce contamination.

Keywords : Knowledge, Attitudes, Behavior, Implementing, Sanitation
Hygiene

Reading List : 18 (2011-2024)